

الشارقة

IN-ROOM DINING

قائمه طعام خدمه الغرف

IN-ROOM DINING
A DELECTABLE SELECTION OF
FINE CUISINE

BREAKFAST SPECIALS
PLEASE PLACE YOUR
ORDER BY DIALING

6606

IN YOUR ROOM
تشكيله غنيه من المطابخ العالميه

Please inform us if you suffer from any food allergies. (V) Vegetarian (N) Nuts (S) Spicy Healthy (H)

يرجاء إعلامنا اذا كان لديكم اى نوع من الحساسيه

الشارقة

BREAKFAST

Hours 6 AM till 11 AM



Continental Breakfast

A basket of homemade oven fresh breakfast Bakeries, Danish Pastries, Croissants and Toast. Selection of Jam, Marmalade, Honey, Butter, Fruit Yogurt and Sliced Fresh Fruits Your choice of Orange Juice, Watermelon Juice, Mango Juice, Apple Juice or Lemon Juice Cereal of your choice Choice of Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea or Hot Chocolate

Ghaya Breakfast

A basket of homemade oven fresh breakfast Bakeries, Muffin, Croissant and Toast Selection of Jam, Marmalade, Honey, Butter Two Fresh Farm Eggs prepared to your liking: Boiled, Scrambled, Pan-Fried, Poached or Omelet with Beef Bacon, Chicken or Veal Sausage or Meat Loaf and Hash Brown Potatoes or Potato of the day Cereal of your choice Your choice of Fresh Orange Juice, Watermelon Juice, Mango Juice, Apple Juice or Lemon Juice Choice of Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea selection or Hot Chocolate

Arabic Breakfast

A basket of homemade oven Fresh Bread Rolls and Arabic Bread with Honey, Butter Fresh Cut Fruits and Local Dates Labneh, Hummus, Feta Cheese Slices and Black Olives. Your choice of Foul Medames or Falafel. Your choice of Fresh Orange Juice, Watermelon Juice, Mango Juice, Apple Juice or Lemon Juice Choice of Freshly Brewed Coffee, Decaffeinated Coffee, Tea or Hot Chocolate

A La Carte Breakfast Healthy

Oatmeal
Raisins and Brown Sugar

Yogurt Parfait
With Granola and Seasonal Fruits

Smoked Salmon
On Toasted Bagel with Cream Cheese, Tomatoes, Onions and Capers

الفطور

من 6 صباحا حتى 11 صباحا

إفطار الكونتينيانتال

سلة من المخبوزات الطازجة دنتش، الكرواسان، الخبز المحمص تشكيلة من المربي، البرتقال، العسل، الزبدة، زيادي الفواكه وشرائح الفواكه الطازجة إختيارك من عصير البرتقال وعصير الجريب فروت، عصير الطماطم، عصير الأناناس، عصير التفاح أو عصير الليمون إختيار القهوة الطازجة أو القهوة منزوعة الكافيين والشاي أو الشوكولاته الساخنة

إفطار غايا

سلة من المخبوزات الطازجة المافن، الكرواسون والخبز المحمص تشكيلة من المربي، البرتقال، العسل والزبدة مع اثنين من البيض يتم إعدادهما حسب رغبتكم مسلوق، مخفوق، مقلي، مسلوق أو أومليت مع لحم بقري مقعد، دجاج أو سحوق لحم العجل أو رغيث باللحم، البطاطس المحمرة أو بطاطس اليوم إختيارك من عصير البرتقال الطازج، عصير البطيخ، عصير الأناناس، عصير التفاح أو عصير الليمون إختيار القهوة الطازجة أو القهوة منزوعة الكافيين و الشاي أو الشوكولاته الساخنة

الافطار العربي

سلة من الخبز الطازج والخبز العربي مع العسل، السمن الطازج، الفاكهة المقطعة والتمر المحلى لينة، حمص، شرائح جينة الفيتا وزيتون أسود إختيارك من الفول و الفلافل الفاصوليا العربية المطبوخة بزيت الزيتون والطماطم إختيارك من عصير البرتقال الطازج أو عصير البطيخ أو عصير الأناناس أو عصير التفاح أو عصير الليمون إختيار القهوة الطازجة أو القهوة منزوعة الكافيين والشاي أو الشوكولاته الساخنة

إفطار حسب الطلب

صحي

الشوفان

الشوفان مع الحليب الزبيب و السكر البني

زيادي بارفيت

زيادي مع الشوفان و الفواكه الموسمية

السلمون المدخن

الخبز المحمص الطازج مع الجبن الخفيف، الطماطم، البصل و الكايز

65

70

70

25

20

50

الشارقة



A La Carte Breakfast

ARABIC BREAKFAST

served with Arabic bread

Foul Medames with condiments and Two Fried Eggs 55

Labneh with Olive Oil, Green & Black Olives 30

Hummus 25

Fresh Fruit Cuts 30

INDIAN BREAKFAST

Dosa with Chutney and Sambar 40

Chana Masala with Paratha 40

Idly with Chutney and Sambar 40

Classic Breakfast

Sticky-Bun French Toast (N) 45
Topped with Berries and Pecans

Pancakes 40
Topped with Bananas, Raspberries and syrup

Belgian Waffles 40
with Fruit Compote, whipped Butter and Maple syrup

Salmon Benedict 55
Poached Eggs, Smoked Sliced Salmon, Sautéed Spinach and Hollandaise

EGGS

All Egg dishes are served with Roasted New Potatoes and your choice of Toast

Two Eggs, Any Style 35
Served with Beef Bacon and Sausage

Three-egg Omelet 45
With your choice of Fillings

White Omelet Plain Or With Vegetables (H) 40

الافطار العربي

إفطار عربي

جميع المقبلات العربية تقدم مع الخبز العربي

فول المدمس مع التوابل و اللبن من البيض المقلي

لبنة سادة مع زيت الزيتون، الزيتون الأسود و الأخضر

حمص

طبق الفواكه المقطعة

إفطار هندي

دوسا مع الصلصة وسامبار

بارتا مع شانا ماسالا

ادلبي مع الصلصة وسامبار

إفطار كلاسيكي

خبز التوست الفرنسي المحمص (ح)
يقدم مع التوت و الجوز الأمريكي

البانكيك

بانكيك يقدم مع الموز و شراب التوت

الفتائر البلجيكية

تقدم مع الفاكهة الجافة والزبدة الكريمي و شراب السكر الدافئ

سالمون بنديكت

البيض المسلوق و شرائح سمك السلمون المدخن و السبانخ والصوص الهولنديز

البيض

جميع أطباق البيض مع البطاطس المحمصة واختيارك المفضل لديك من خبز التوست

ثلاث من البيض تطهى على طريقتك المفضلة يقدم مع اللحم المقدد و السجق

ثلاث من البيض الامليت مع اختيارك من الحشو للامليت

بياض البيض سادة او مع الخضار (ص)

أكل الشارعة



ALL DAY DINING

Hours 11 AM till 6 AM

Arabic specialty Mezzeh Cold and Hot

Labneh (V)

Local Sour Cream Cheese with Garlic

25

Hot Mezzeh (N)

Meat and Cheese Sambousek, Spinach Fatayer, Kibbeh

40

Shanklish (V)

Goat Cheese with Thyme served with Onions, Parsley, Tomato and Olive Oil

25

Grilled or Fried Halloumi (V)

Grilled Cheese with Olive Oil and Zaatar

30

Fattoush (H)

Tomato, Cucumber, Lettuce Spring Onions, Mint, Parsley seasoned with Sumac, Olive Oil topped with Crispy Arabic Bread

25

Vine Leaves (V)

Stuffed with Rice, Parsley, Onions and Tomato

25

Moutabel (V) (N)

Grilled Eggplant in Sesame Paste with Lemon and Garlic Tomatoes

25

Babaganoush Salad (V)

Grilled Eggplant with Tomatoes, Onion and Capsicum Seasoned with Garlic, Lemon Juice and Olive Oil

25



SOUPS

Chicken Soup

With Egg Noodles, Diced Chicken and Carrots

25

Traditional Arabic Lentil Soup (V)

Our traditional home-made Yellow Lentil Soup served with Roasted Arabic Bread and Lemon

25

Tom Yum Kung Soup (S)

Thai Mixed Herbs Soup with Shrimps and Chili

30

Chef's Specialty Soup Of The Day

Kindly ask when placing your order.

25

في أطباق متاحه طوال اليوم

من 11 صباحا حتى 6 صباحا

المقبلات العربية الباردة و الساخنة

لبنة (خ)

لبنة كريمي الحبن الطازج بالتوم

مقبلات ساخنة

رفائق الجبن أو فطائر لحم و جبنة سامبوسك، سبانخ فطائر أو كبة

شكليش (خ)

جبنة المعاز مع الزعتر يقدم مع البصل، البقدونس، الطماطم وزيت الزيتون

الجبن الحلو المقلبي او المشوى (خ)

جبنة مشوية مع زيت زيتون وزعتر

فتوش (خ)

طماطم، خيار، خس، بصل أخضر، نعناع، بقدونس، السماق، زيت زيتون وخبز عربي مقرمش

ورق علب (خ)

محتش ورق علب بالأرز، البقدونس، البصل والطماطم

منبل (خ) (خ)

بالذئجان مشوي مع الطحينة، الليمون والثوم

باباغنوخ (خ)

بالذئجان مشوي مع الطماطم، البصل، الفلفل الحلو مع التوم، عصير الليمون وزيت الزيتون

لشورب

شوربة الدجاج

التودلز الصيني بالبيض تقدم مع قطع الدجاج والجزر

شوربة العدس الشهيرة (خ)

شوربة العدس الأصفر العربية بنكهة الثوم والكمون تقدم مع الخبز العربي المحمص والليمون

شوربة توم يم كونج (حار)

شوربة الاعشاب التيلاندية معزوجة بالتوابل المجففة الجمبري والفلفل الحار

شوربة الشيف، شوربة اليوم

يمكنك أن تسأل عن شوربة اليوم وتطلبها ضمن طلبك

الشارقة



ALL DAY DINING

APPETIZERS

Chicken Tikka with Mint Chutney (S)
Marinated Cubed Chicken with Indian Masala and Yogurt grilled in the tandoor oven served with Mint Chutney

40

Chicken Satay with Shrimp Crackers (N)
Marinated Chicken Skewers with Indonesian Spices grilled to perfection served with Peanut Sauce

40

Shrimp with Spicy Sweet Sauce
Homemade Batter Fried Shrimp with Sweet Chili Sauce

45

Vegetables Spring Roll
Homemade Vegetables Wrapped in Pastry with Sweet Chili Sauce

35

Chicken Tenders
Deep Fried Breaded Boneless Chicken Tenders and Tossed in our Zesty Buffalo Sauce

55

SALADS

Caesar Salad
Romaine Spears, Traditional Dressing, Fresh Parmesan, Anchovy and Garlic Crouton
Complimented by:
Pan Seared Chicken Breast
Spicy Marinated Grilled Shrimps



40

45

55

Rustic Tuscany (H)
Grilled Fillet of Salmon with Roasted Peppers, Grilled Asparagus, Artichokes, Tomatoes and Balsamic Vinaigrette

55

Traditional Cobb Salad
Grilled Chicken, Smoked Bacon, Egg, Avocado, Blue Cheese and Tomatoes Tossed with Lemon-Dijon Dressing

50

Santa-Fe Salad
Corn, Black Beans, Avocado, Fresh Tomato Salad and Shredded Cheddar Tossed with Crisp Greens and Spicy Ranch Dressing and Topped with Crispy Chicken and Tricolored Tortilla Strips

45

Tuna Avocado Salad
Tuna, Avocado, Onion, Tomato and Mayo Seasoned with Cajun Spices

45

أطباق متاحه طوال اليوم

فاتح الشهية والمقبلات

دجاج تيككا يقدم مع صلصة النعناع (حار)
دجاج مشوي مثل مع ماسالا الهندي وزبادي مشوي في فرن التندوري يقدم مع صلصة النعناع

دجاج ساتيه مع المقرمشات بطعم الروبيان (ح)
شرائح الدجاج المشوية مع اللوايل الأندونيسيه و تقدم مع صلصة الفول السوداني

الروبيان مع صلصة الحلو الحار
الروبيان المقلي ويقدم مع صلصة الحلو الحار

لفائف الخضار تقدم مع صلصة الفلفل الحار
الخضار الملفوف في المعجنات المقلية وتقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو

دجاج مقلي مقرمش يقدم مع الصوص الحار
دجاج مثلي من العظم مقلي بالسعيدم مع صلصة البافلو الحار

السلطة والسندوتشات

سلطة القيصر
الخس الروماني وصلصة السيزر، الجبن البارميزان، الأنشوجة و الخبز المحمص بالتوم للأضافه بي:

صدور الدجاج المقلي
جمبري مشوي بالتبيله الحاره

روستك توسكاني
فيليه السلمون المشوي مع زيت الزيتون والأعشاب الطازجة فوق الخضار المختلطة مع الفلفل المشوي، الثعالبون المشوي، الخرشوف، الطماطم و الخل

كب سلاط
الدجاج المشوي، اللحم المقدد، البيض، الأفوكادو، الجبن الأزرق والطماطم المقطعة بصلصة الليمون-ديجون

سلطة سانتا في
الذرة والفاصوليا السوداء، الأفوكادو، الطماطم الطازجة، قشطة الشيدر المبشور مع خضار مقرمشة وصلصة الرانش الحارة ومقطعة بالدجاج المقرمش وثلاثة ألوان وشرائط التورتيا

سلطة التونة و الأفوكادو
سلطة التونة والأفوكادو، بصل، طماطم والمايونيز مع توابل الكاجون



ALL DAY DINING

SANDWICHES

Signature Club Sandwich

Toasted Brown or White Bread layered with Tomato, Beef Bacon, Turkey Ham, Beef Ham and Fried Egg with shredded Lettuce and Mayo

Ghaya Angus Burger

8 oz. Grilled Burger, Crisp Lettuce, sliced Tomato and Red Onion Garnishes, French Fries and Herb dip

Mexican Wrap

Marinated Beef or Chicken Wrapped in Flour Tortilla served with Tomato Salsa, Guacamole and Fries.

Chicken Quesadilla

Soft Flour Tortilla Filled with Grilled Chicken, Cheddar Cheese, Pepper Jack Cheese with Guacamole, Salsa and Sour Cream

PIZZA

From 12 PM till 12 AM

Buffalo Cheese and Mushrooms (V)

Buffalo Mozzarella, Mushrooms, Parmesan, Basil and Tomato sauce

Mediterranean (V)

Roasted Vegetable, Oregano, Capers, Mozzarella, Chili, and Tomato sauce

Frutti Di Mare

Shrimps, Mussels, Clams, Squid, Oregano, Garlic and Mozzarella and Tomato sauce

Chicken Tikka (S)

Chicken Tikka, Green Chili Coriander, Mozzarella and Tomato sauce

PASTA

Chicken Fettuccine Alfredo

Char-Grilled Chicken strips atop Pasta tossed with Asparagus, Peppers and Portobello Mushrooms in a Creamy Alfredo Sauce

Salmon Penne

Grilled Salmon Fillet Tossed with Artichokes, Leeks, Spinach, Roasted Garlic and Olive Oil

أطباق متاحه طوال اليوم

السلطة والسندوتشات

كلوب ساندوتش الخاص بنا

خبز التوست الأبيض أو الأسمر المحمص مقطعي بطبقات من الطماطم ولحم الديك الرومي المدخن واللحم البقري المدخن والبيض المقلبي مع سلطة المايونيز بالخس المقطع والمقدمة مع البطاطا المقلية

غايا الجوس برجر

250 جرام من البرجر مشوي، الخس طازج، شرائح الطماطم، البصل، البطاطا المقلية والعشب

الملفوف المكسيكي لحم او دجاج

خبز التورتilla المكسيكي الملفوف باللحم او الدجاج حسب طلبكم يقدم مع صلصة الطماطم وجواكامولي والبطاطا المقلية

كساديه الدجاج

الدجاج المشوي و خبز تورتilla وجبنة الشيدر وجبنة جاك بالفلفل يقدم مع الجواكامول والصلصة والفشة الحامضة على الجانب

البيتزا

من 12 ظهرا الى 12 صباحا

بيتزا لبافلو جين مع المشروم (خ)

الجبن الموتزاريلا، الفطر، جبن البرميدان، الريحان وزيت الزيتون

بيتزا البحر المتوسط (خ)

خضراوات، ثوابل، نبات الكايزر، الموتزاريلا وزيت الزيتون الحار

بيتزا فواكه البحر

جمبري، بلح البحر، المحار، الحبار، الأعتر، اللوم، جبن الموتزاريلا وزيت الزيتون

بيتزا تاج محل حار

دجاج التكا، الفلفل الاخضر، كزبرة، طماطم والجبن الموتزاريلا

المعكرونة

فيتوشيني ألفريدو بدجاج

شرائح دجاج مشوي تقديم مع معكرونة طازجة مع الهليون، الفلفل، الجبن والفطر في صلصة ألفريدو الكريمي الأبيض

معكرونة بالسلمون

فيليه السلمون المشوي يقدم مع المعكرونة الاصابع اليبينا والثرشوف، الكراث، السبانخ، اللوم المحمص و زيت الزيتون



أكل الشارعة



ALL DAY DINING

Hours 11 AM till 6 AM

GRILL SPECIALTIES

Ribeye

A 12 oz. Cut dusted with Montreal Steak Seasoning and finished with A1- Sauce and crispy Onion straws

Beef Fillet

A 8 oz. center cut lightly peppered and drizzled with Pepper Cream

Strip Loin

A 12 oz. most flavourful cut enhanced with herbed Mushroom Ragout

Breast Of Chicken

Semi Boneless Chicken Breast Marinated in Herbs and Olive Oil with an aged balsamic glaze

Fresh Salmon

Lightly seasoned and topped with a Tomato Basil Fondue

Stuffed Portobello (V)

Roasted Vegetable, Oregano, Capers, Mozzarella, Chilli Olive Oil

Fish & Chips

Arabic Cuisine

Oriental Grilled Baby Chicken

Grilled Baby Chicken Marinated with Garlic, Lemon and Olive Oil, served With Grilled Vegetable and Potato

Arabic Mix Grill

Shish Taouk, Shish Kebab, Kofta and Lamb Chops served with your choice of Arabic Rice or French Fries.

طباق متاحه طوال اليوم

من 11 صباحا حتى 6 صباحا

المشويات المميزة

ستيك ريب اي

350 جرام قطعة لحم مع مونريال ستيك المثلبل مع التوابل مع صلصة البصل المقرمشة

بيف فيليه

250 جرام لحم البيف ذات الطعم خفيف و بكريمة والفلفل

ستيك ستريب ليون

350 جرام قطعة استيك مع الاعشاب والفطر

صدور الدجاج

صدور الدجاج المسحب المثلبل بالاعشاب، زيت الزيتون، و خل اليلسك

سمك السلمون الطازج

سمك السلمون المثلبل يقدم مع الطماطم والريحان

فطر البورتابيلو المحشي (خ)

فطر البورتابيلو المحشي بالخضروات المطهيه بصوص الطماطم والاعشاب الابطاليه والثوم يقدم مع سلاته الجرجير البري الطازج

سمك و بطاطا مقلية

المطبخ العربي

الفروج المشوي على الطريقة الشرقيه

فروج كامله مشوى على الفحم مثلبل مع الثوم، الليمون، زيت الزيتون يقدم مع الخضراوات المشويه والبطاطا المحمرة

المشويات المشكله العربيه

شيش طاووق وشيش كباب والكفتة المقدمة مع الأرز العربي أو البطاطا المقلية

أهلاً بالضيافة



ALL DAY DINING

Hours 11 AM till 6 AM

Our Indian Cuisine Specials

Biryani (N)

Traditional Flavoured Basmati Rice preparation

Chicken

55

Mutton

60

Vegetable

45

Mutton Roganjosh

Tender Lamb cubes cooked in traditional curry

60

Ghaya Special Butter Chicken (N)

Tandoori Chicken cooked in reach creamy gravy served with Steamed Rice

55

Vegetables Malai Kofta (N)

Vegetables Balls cooked in aromatic sauce

50

Panner Tikka Masala (V)

Sliced Cottage Cheese cooked with Onion and Spices

55

Dal Fry (V)

Lentil cooked with Onion Garlic and Spices

45

Palak Paneer (V)

Cottage Cheese cooked in reach creamy Spinach sauce

55

Chinese Cuisine

Beef with Black Bean Sauce

Stir Fried Beef and Broccoli in Black Beans sauce.

50

Orange and Honey Chicken

Deep Fried Chicken cubes coated with Orange and Honey.

45

Steamed Fish Fillet (H)

Stir Fried Bok Choy

50

Stir Fried Rice

25

Stir Fried Noodles

30



أطباق متاحة طوال اليوم

من 11 صباحاً حتى 6 مساءً

لدينا من المطبخ الهندي

برياني (خ)

أرز البسمتي المطهو على الطريقة التقليدية

دجاج

لحم ضاني

خضار

اللحم الضاني على الطريقة الهندية

مكعبات اللحم الضأن المطبوخ في الكاري

دجاج بالزبدة الخاص بي غايا (خ)

دجاج تندوري في المطبوخ بصوص الزبدة الغني يقدم مع الأرز على البخار

كفتة الخضار (خ)

كرات الخضار المطبوخة في صلصة الخضار

بانير تيكما مسالا (خ)

شرائح جبنة بانير مطبوخة مع البصل وتوابل المسالا

دال فري (خ)

العدس المطبوخ مع البصل والثوم والتوابل

بالاك بانير (خ)

شرائح الجبن المطبوخة في صلصة السبانخ بالكريمة الدسمة

المطبخ الصيني

اللحم مع صلصة الفاصوليا السوداء

اللحم البقري المقلّي والبروكلي في صلصة الفاصوليا السوداء

دجاج مع البرتقال والعسل

الدجاج المقلّي المغطى بالبرتقال والعسل

شرائح السمك بالبهارات

بوك تشوي المقلّي

أرز مقلّي

الشعيرية الصينية المقلية

الشارعة

KIDS Menu



ALL DAY DINING
Hours 11 AM till 6 AM

أطباق متاحة طوال اليوم
من 11 صباحا حتى 6 صباحا

Kids Menu

قائمة الاطفال

Golden Chicken Nuggets
Breaded Chicken, served
with French Fries

30

دجاج النجس الذهبى
النجس المقلية الذهبى تقدم مع
البطاطا المقلية

Fish Fingers
Breaded Fish Finger served with
Vegetables and Potato Wedges

30

اصابع السمك
السمك المقلية يقدم مع
الخضار والبطاطا

Mini Beef Burgers
Served with French Fries

35

برجر الاطفال
سندويش البرجر يقدم مع البطاطا المقلية

Spaghetti Meatball
Served in Tomato sauce

35

اسباجتى مع كرات اللحم
الاسباجتى مع كرات اللحم وصوص الطماطم

Desserts

الحلويات

Baked Berry Cheese Cake

25

كعكة الجبن بالتوت

Chocolate Oreo Cream Cheese Cake

25

كعكة الشوكولاتة الأوريو بالكريمة

Apple Pie

25

فطيرة التفاح

Fruit Salad or Fruit Platter

25

سلطة فواكه أو طبق فاكهة

Umm Ali (N)

25

أم علي (خ)

Caramel Finger Cake

25

كعكة اصبع الكراميل

3 Scoop Ice-cream
Chocolate, Strawberry or Vanilla

25

سكوب آيس كريم
شيكولاتة، فراولة أو فانيلا

أهلاً الشارعة



Beverages

HOT + COLD BEVERAGES

Coffee

Pot of Coffee

18

Espresso

15

Café Latte

20

Cappuccino

20

Turkish

15

Double Espresso

18

Hot Chocolate

22

Tea

English Breakfast

20

Earl Grey

20

Pure Green Tea

20

Green Tea with Mint

20

Chamomile

20



المشروبات

المشروبات الساخنة والباردة

القهوة

براد القهوة

اسبريسو

كافية لانيه

كابوتشينو

قهوة تركي

ديكافينيتد نيسكافية

شيكولاتة بالحليب

الشاي

شاي الفطور الانجليزي

ايرل جراي

شاي أخضر

شاي أخضر بالنعناع

شاي الكاموميل

أهلاً الشاربة



Chilled Juice

Pineapple

20

Mix Berry

20

Apple

20

Mango

20



Fresh Juice

Orange

25

Watermelon

25

Green Apple

25

Water

Evian

S. L.
15 / 25

San Pellegrino

16 / 25

Emirates

10 / 16

Soft Drink

Coke

15

Diet Coke

15

Sprite

15

Fanta

15

Ginger Ale

15

Soda Water

15

Tonic Water

15

Red Bull

25



العصائر المثالجة

عصير الاناناس

عصير التوت المشكل

عصير التفاح

عصير المانجو

العصائر الطازجة

عصير البرتقال

عصير البطيخ

عصير التفاح الاخضر

المياة

الافيان

سان بلجرينوا

امارات



المشروبات الغازية

كولا

الدايت كولا

أسبريت

فانتا

جلجر ايل

ماء الصودا

ماء التونيك

ريد بول